



ประกาศกรมปศุสัตว์

เรื่อง เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก

เพื่อประโยชน์ในการเพิ่มประสิทธิภาพในการตรวจสอบและรับรองสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลกของสินค้าปศุสัตว์ไทย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ อธิบดีกรมปศุสัตว์จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสำหรับสินค้าปศุสัตว์ ลงวันที่ ๑๘ พฤษภาคม ๒๕๔๔

ข้อ ๒ กำหนดเกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก รายละเอียดปรากฏตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ ให้ผู้ส่งออกสินค้าปศุสัตว์ถือปฏิบัติตามเกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์แนบท้ายประกาศนี้ เว้นแต่ประเทศผู้นำเข้าได้กำหนดเกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์ไว้เป็นการเฉพาะแล้ว

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๕๒ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๑

(นายยุคล ลิ้มแหลมทอง)
อธิบดีกรมปศุสัตว์

เอกสารแนบท้ายประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก
ลงวันที่ 30 ธันวาคม 2551 แผ่นที่ 1/3

เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของเนื้อสัตว์แช่เย็นและแช่แข็ง (Microbiological Guideline for Chilled / Frozen Meat & Poultry Meat)

Aerobic Plate Count at 35°C / 48 h (or at 30°C / 72 h) (cfu/g)	Coliform (org/g)	<i>E. coli</i> (org/g)	<i>Stap. aureus</i> (cfu/g)	<i>Enterococci sp.</i> (cfu/g)	<i>Salmonella spp.</i> (in 25 g)	Yeasts / Molds (cfu/g)	<i>Listeria monocytogenes</i> (in 25 g)	<i>Campylobacter jejuni / coli</i> (in 25 g)
≤ 5.0X10 ⁵	≤ 5,000	≤100	≤ 100	≤ 1,000	N	*	*	*

มาตรฐานด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์ และ น้ำ น้ำแข็งใช้ในโรงงาน (Microbiological Standard for Livestock Products and Water / Ice)

อาหารสุก	Aerobic Plate Count at 35°C / 48 h (or at 32°C / 48 h for Milk Product) (cfu/g)	Coliform ^a (org/g)	<i>E. coli</i> ^a (org/g)	<i>Clostridium</i> ^b <i>perfringens</i>	<i>Stap. aureus</i> ^c	<i>Enterococci sp.</i> (cfu/g)	<i>Salmonella spp.</i> (in 25 g)	Yeasts / Molds (cfu/g)	<i>Listeria monocytogenes</i> (in 25 g)	<i>Campylobacter jejuni / coli</i> (in 25 g)
Heat-Treated meat products and reheat after packing	≤ 1.0X10 ⁵	N	N	N	N	≤ 100	N	≤ 100	N	N**
Heat-Treated Meat Products	≤ 1.0X10 ⁵	≤ 100	N	N	N	≤ 100	N	≤ 100	N	N**
Cooked meat with non-heat coating	≤ 1.0X10 ⁵	≤ 500	N	*	N	≤ 100	N	*	N	N**

เอกสารแนบท้ายประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก

ลงวันที่ 30 ธันวาคม 2551 แผ่นที่ 2/3

อาหารกระป๋อง Canned Food & Pouch	Aerobic Plate Count at 35°C / 48 h at 55°C / 48 h ^d (cfu/g)		Coliforms ^a	<i>E. coli</i> ^a	Flat Sour Bacteria ^a	<i>Clostridium</i> <i>perfringens</i> ^b	<i>Clostridium</i> <i>botulinum</i> ^b	<i>Staphylococcus</i> <i>aureus</i> ^c	<i>Salmonella spp.</i> (in 25 g)	Yeasts / Molds (cfu/g)
	Incubation Temp (°C)	Aerobe								
37	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
Room Temp	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
55	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
น้ำ และน้ำแข็ง Water & Ice	MPN Coliforms ^e (org/100 ml)			<i>E. coli</i> ^e (org/100 ml)		<i>Clostridium perfringens</i> ^f (org / /100 ml)		<i>Enterococci spp.</i> (cfu/100 ml)		
	N			N		N		N		

อาหารกึ่งสำเร็จรูป	Aerobic Plate Count at 35°C / 48 h (or at 30°C / 72 h) (cfu/g)	<i>E. coli</i> ^a (org/g)	<i>Salmonella spp.</i> (in 25 g)	<i>Clostridium perfringens</i> ^b	<i>Staphylococcus aureus</i> ^c	Yeasts / Molds (cfu/g)
บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	≤ 1.0 X 10 ⁴	N	N	N	N	≤ 100
ก๋วยเตี๋ยว , ก๋วยจั๊บ เส้นหมี่ , วุ้นเส้น	≤ 3.0 X 10 ⁴	N	N	N	N	≤ 100
เครื่องปรุง	≤ 5.0 X 10 ⁵	N	N	N	N	≤ 500

เอกสารแนบท้ายประกาศกรมปศุสัตว์ เรื่อง เกณฑ์ด้านจุลชีววิทยาของสินค้าปศุสัตว์เพื่อการส่งออก
ลงวันที่ 30 ธันวาคม 2551 แผ่นที่ 3/3

ไข่	Aerobic Plate Count at 35°C / 48 h (or at 30°C / 72 h) (cfu/g)	Coliforms ^a (org/g)	<i>E. coli</i> ^a	<i>Salmonella spp.</i> (in 25 g)	<i>Staphylococcus aureus</i> ^c	Yeasts / Molds (cfu/g)
Non pasteurized	$\leq 1.0 \times 10^6$	$\leq 1,000$	N	N	*	*
Pasteurized	$\leq 5.0 \times 10^4$	<10	N	N	N	≤ 100
Powdered egg. (ไข่ผง)	$\leq 5.0 \times 10^3$	N	N	N	N	≤ 100

หมายเหตุ N = ตรวจไม่พบ

* = ไม่มี เกณฑ์ / มาตรฐาน กำหนดแต่กรมปศุสัตว์จะทำการเฝ้าระวัง และโรงงานควรมีการสุ่มตรวจเป็นระยะ ๆ

** = กรมปศุสัตว์ทำการตรวจสอบและเฝ้าระวัง และโรงงานทำการสุ่มตรวจเป็นระยะ ๆ

a = Limit of Detection = 10 org/g (Solid sample), 1 org/ml (liquid sample)

b = Limit of Detection = 5 org/g (Solid sample), 1 org/ml (liquid sample)

c = Limit of Detection = 10 org/g (Solid sample), 1 org/ml (liquid sample)

d = For canned food undergone incubation test at 55°C only

e = Limit of Detection = 1.1 org/100ml

f = Water originates from or influenced by surface water only